

Bygdekvinner dyrkar kjøkkenhagetrenden

Sandnes Bygdekvinnelag sjonglerer gjerne mellom tradisjonsmat og heilt nye mattrendar. Nå løfter laget fram mataukmangfaldet som kan dyrkast også i urbane hagar.

BV Sjur Håland

– Har du ikkje hage, så har du vel ein vegg, seier den unge bloggaren, forfatteren og gründeren bak firmaet Spiselig hage, Dennis Asbjørnsen, til bygdekvinne i Sandnes.

Greenfluenceren sitt engasjement er ein del av trenden som er i ferd med å løfta matauk frå kjøkkenhagen til nye høgder. Til og med opp på balkongen.

For på veggen kan du enkelt montera ei takrenne eller to.

– I desse kan du plante jordbær eller andre vekstrar som ikkje har så omfattande rotsystem, held Asbjørnsen fram.

Billeg og berekraftig

Det er vår i lufta. Eit femtitals tilhøyrarar benka seg nyleg i det ombygde fjøset i Austvolltunet i Sandnes for å bli inspirert og imponert av hageentusiasten frå Hundvåg i Stavanger, som med utgangspunkt i orda enkelt, billeg og berekraftig pluss nokre pallekarmar, jord og frø, dyrkar det meste – og litt til i hagen sin.

– Og ta for all del med ungane i kjøkkenhagen. Det er så viktig. Me treng

mange hobbygartnarar i framtida, seier Asbjørnsen.

– Kva gjer du med sniglane, vil ein av tilhøyrarane vita.

«Ein enorm trend. Eg har på kort tid fått meir enn 80.000 følgjarar på sosiale medier.»

DENNIS ASBJØRNSEN

– Prøv å leggja ganske alminnelige takstein på stiane mellom pallekarmar. Dei vil søkja under desse steinane kor det er varmt og fuktig. Resten av sniglane brukar eg saksa på, seier han.

Pallekarm i solkroken

Produksjon av eigen mat er i vinden som aldri før. Strigla hagar med trimma plen-

gras er ikkje einstyndande med velstelt lengre. Så heller ruccola, grønkål og raubeter, seier Asbjørnsen, og syner frodige bilete frå eigen kjøkkenhage på veggen.

– Beste plassen for pallekarmar og såbedd? Ja, det er der du ville ha plassert fluktstolen, slår han fast.

Tips og råd kjem frå Asbjørnsen på løypande band.

– Dekk gjerne molda i pallekarmar med gras frå plenen. Då tek du betre vare på fuktigheita i jorda. Om du brukar duk over kålplantene må dei ikkje vera i direkte kontakt med plantene. Då vil kålfluga leggja eggja gjennom duken. Det går elles fint utan duk. Kålmakken plukkar du vekk, medan eggja under blokkene kan knekkjast mellom fingertuppene. Det er ikkje så mykje arbeid om du er systematisk.

Ein enorm trend

Bondevennen greier å trekka Asbjørnsen til sides i pausen der han sel bøker og deler ut fleire praktiske råd til folk med ny-

Sandnes Bygdekvinnelag:

Fagdagen til Sandnes Bygdekvinnelag er ein del av laget sitt prosjekt «Liker du mat – liker du oss – heimsleg og godt». Prosjektet, som blir gjennomført med støtte frå Gjensidigestiftelsen, har som mål å auka forbruket av både poteter og andre heimedyrka matvarer. Prosjektet skal fremja tradisjonsmat og moglegheitene med kortreist mat til nye målgrupper og elles alle interesserte.

Sandnes Bygdekvinnelag held til i Bøndenes hus i Sandnes. Laget, som i dag har 68 medlemmar, vart stifta i 1925.

– Me har ein god miks av både eldre og yngre medlemmar i laget. Nye kjem også til. I 2021 var me det lokallaget i Rogaland som fekk flest nye

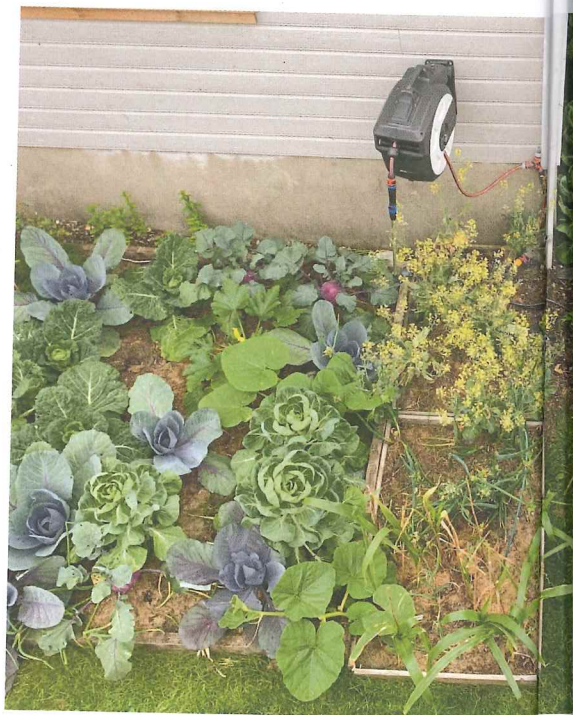
medlemmar, seier lagsmedlem May Brit Skei Eek til Bondevennen.

Bygdekvinnelaga har tilpassa seg dei nye tidene, fortel ho.

– Medan det før gjerne var kvinner på gardane som var medlemmar, har me nå også medlemmar som kjem til oss rett og slett for at dei har sans for laget sine aktivitetar og kurs innan til dømes tradisjonsmat.

Sjølvs har ho delteke på kurs som potetkakekurs, lefsebakekurs, beskjæringskurs, fermenteringskurs og komposteringskurs.

– I tillegg hadde me i februar ei «Husmorhelg» på ein lokal leirs plass kor me lærte å laga god og tradisjonsrik mat frå botn av dei meir erfarne medlemmane.





Fagdag: Aktører under Sandnes Bygdekvinne lag sin fagdag på Austvolltunet. Frå venstre May Brit Skei Eek frå bygdekvinne laget, gartnerane og hagearkitektane Olav og Målfrid Folkvord, og Dennis Asbjørnsen.

steikte lappar og kaffikrus i hendene som klør i fingrane etter å koma i gang med kjøkkenhagevåronna.

– For min del starta det med eit ønskje å produsera maten min sjølv. Kjensla av

meistring som kom i kjølvatnet når frøa spirte, var ein ekstra bonus.

Han seier at interessa for å dyrka eigen mat er aukande i den urbane befolkninga.

– Kva er det eigentleg som skjer?

– Ein enorm trend. Eg har på kort tid fått meir enn 80.000 følgjarar på sosiale medier. At så mange syner interesse for grønsaksdyrking illustrerer at folk er opptekne av å laga kortreist sunn mat av eigenproduserte urter og grønsaker gjennom store delar av året.

– Og det er mogleg å få til mest kor som helst?

– Det er mogleg, ja. Alle kan produsera eigen mat sjølv, noko eg er eit prov på. For seks år sidan kunne eg ingen ting om dette.

Matberedskap

– Du seier også at alminnelege folk kan bidra til matberedskap?

– Før dyrka ikkje folk mat fordi det var kult. Dei måtte. Nå blir det sagt at den mest effektive måten å styrka den nasjonale mattryggleiken er dersom alle gjer litt. Alle kan ha ei krukke på terrassen eller ein pallekarm i hagen. Kjøkkenhagar er effektivt for å redusera internasjonal grønt-import. Me blir mindre avhengig av importert mat, rett og slett.

Det er mest ikkje grenser for kva som kan dyrkast, understrekar kjøkkenhageentusiasten.

– Sjølv bur eg i Stavanger kor klimaet er mildt. Kjem du lenger nord, kan du uansett dyrka matnyttige planter som kål, lauk, gulrøter og poteter.

Ikkje blaff

– Er matauktrenden noko som er i ferd med å gro seg fast, eller er det eit blaff som går over?

– Eg trudde sjølv at trenden ville snu etter pandemien. Slik eg opplever det har det gått andre vegen. Trenden har styrka seg. Folk som starta då har halde fram, medan nye kjem til.



Tett: Pallekarmene med kål, salat og urter står tett i den spiselige hagen til Dennis Asbjørnsen. Foto: Spiselighage.no